

Hoja de datos N.º 13 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 4-302.12

(A) Deben proporcionarse dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos, y estar a la mano para su uso, a fin de garantizar que se logren y mantengan las temperaturas de los alimentos según lo especificado en el Capítulo 3. Pf

(B) Un dispositivo de medición de la temperatura con una sonda de diámetro pequeño adecuada, diseñado para medir la temperatura de masas finas, debe proporcionarse y estar a la mano para medir con precisión la temperatura de los alimentos finos, tales como medallones de carne y filetes de pescado. Pf

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

La presencia y accesibilidad de dispositivos de medición de temperatura de los alimentos es crucial para la monitorización efectiva de las temperaturas de los alimentos. El uso adecuado de dichos dispositivos proporciona al operador o a la persona a cargo información importante con la cual determinar si las temperaturas deben ajustarse o si los alimentos deben descartarse.

Los termómetros bimetálicos no son adecuados para medir con precisión la temperatura de alimentos finos —tales como medallones de carne— por su diámetro amplio y por la incapacidad de tomar de manera precisa la temperatura en la punta de la sonda. No obstante, las mediciones de temperatura en alimentos finos se pueden determinar con precisión con una sonda de diámetro pequeño de 1.5 mm (0.059 pulgadas) o menos, conectada a un dispositivo como un termómetro termopar.

Las toallas húmedas con alcohol se consideran artículos GRAS (generalmente reconocidos como seguros) cuando se usan para su fin, y no representan un riesgo si una pequeña cantidad ingresa en un producto alimentario.

Termómetros de contacto

En las Reglas de higiene alimentaria de Oregon, los restaurantes que sirven alimentos finos, tales como medallones de carne, chuletas de cerdo, pechugas de pollo y filetes de pescado, deben tener un termómetro de contacto de diámetro pequeño para verificar estos alimentos.

Un ejemplo de sonda de diámetro pequeño es un termopar, como el que se muestra en la foto de arriba a la derecha.

Los termómetros bimetálicos (como el que se muestra abajo) no están diseñados para medir temperaturas de alimentos finos, y se pueden usar solo en alimentos como sopas, rostizados y ensalada de atún.



Limpieza entre usos. Los termómetros alimentarios se deben limpiar entre usos con toallas húmedas con alcohol individuales o con un paño limpio de la cubeta sanitizante. El termómetro se debe limpiar cada cuatro horas con agua jabonosa, enjuagarse e sanitizarse, al igual que lo haría con cualquier superficie de contacto con alimentos. Al usar o una toalla húmeda con alcohol o un paño sanitizante limpio entre usos, es importante dejar que la sonda se seque al ambiente por completo antes de usarla. El alcohol se evapora rápidamente, pero es posible que tenga que esperar un poco más si está usando un paño.

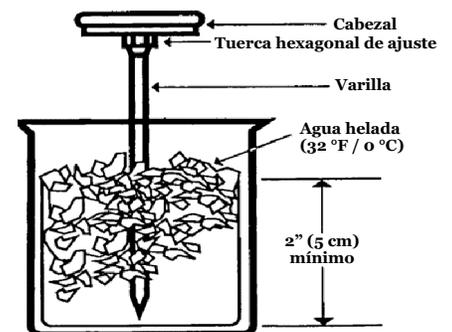
Calibración de un termómetro
Los termómetros se deben calibrar si se caen, si parecen poco precisos o si están en una frecuencia conforme al fabricante.



Hay muchos tipos de termómetros de sonda con puntas pequeñas

El método más común para revisar la precisión de un termómetro de alimentos es usar agua helada:

- Llene un vaso a tope con hielo picado y agua.
- Coloque el termómetro al menos 2 pulgadas dentro del agua helada.
- Luego de 30 segundos (o menos), debe leerse 32 °F (0 °C).



Si el termómetro no lee 32 °F (0 °C), ajuste conforme a las instrucciones del fabricante.

Es posible que algunos termopares se deban devolver periódicamente a la fábrica para su recalibración.